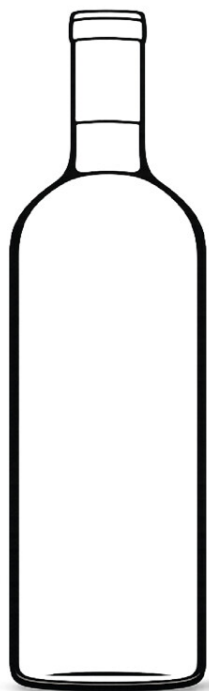




## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### DOM PÉRIGNON ROSÉ "TAKASHI MURAKAMI" EOY DOM PÉRIGNON 2010



Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 13% Vol.



40410710



AOC Champagne

CHF 405.00

Der Markenname Dom Pérignon kam durch den Kauf des Hauses Mercier zu Moët et Chandon - wohl der berühmteste Champagner überhaupt. Sie wird nur in guten Jahrgängen als spezielle Luxus-Cuvée aus besten Lagen, in weiss oder rosé, produziert. Pierre Pérignon, genannt Dom Pérignon (1638 bis 1715), war ein französischer Benediktinermönch. Er hat die Méthode champenoise, ein Verfahren der Flaschengärung zur Herstellung von Schaumwein, massgeblich mitentwickelt, nach heute herrschender Ansicht aber nicht erfunden.

#### Degustationsnotizen

Festliches Dinner

---

#### Vinifikation

Klassische Flaschengärung. Dosage 5gr./l

---

#### Charakter

Der Dom Pérignon Vintage 2010 besticht durch sein strahlendes Bouquet mit einer Süße aus tropischen Früchten. Zu Beginn nimmt man Noten von grüner Mango, Melone und Ananas wahr, die sich dann aber in feinere Aromen aus Orangenschale und einen Hauch von Mandarin verwandeln. Sobald der Wein atmet, kommt seine Frische zum Vorschein. Diese erinnert an Blumen nach einem Sommerregen, ein olfaktorisches Erlebnis aus Pfingstrose, Jasmin und Flieder.

---

#### Terroir

Das Traubengut stammt aus den Anbauflächen 17 Grand Cru Lagen der Region. Die Bodenbeschaffenheit ist Kreidegestein und zeichnet sich durch den Vorteil aus, dass er Wärme speichert und diese an kühlen Tagen wieder an die Reben abgibt.

---